FORNO DE
LASTRO DUPLO A GÁS
1300 LD

Manual de Instruções

AGOSTO / 2011

ÍNDICE

Como estamos em constante aperfeiçoamento de nossos produtos sempre buscando a melhor qualidade, nos reservamos o direito de modificar este equipamentob sem prévio aviso.

Edição – AGOSTO / 2011

1. A você Cliente

Agradecemos por ter escolhido um produto **TOMASI**.

Você está recebendo um equipamento de alta qualidade.

Desejamos que este equipamento possa somar ao seu conhecimento e criatividade no preparo de alimentos, proporcionando aos seus Clientes um produto de qualidade e sabor inigualáveis.

Este Produto foi desenvolvido para lhe fornecer condições de aperfeiçoar cada vez mais o preparo de alimentos, Para isto buscamos sempre o desenvolvimento de tecnologias que, aplicadas em nossos equipamentos ofereçam alimentação com a melhor qualidade e grande produtividade.

Acreditamos na sua experiência neste ramo de atividade e nos colocamos à sua disposição para ouvir, sanar suas dúvidas com respeito à utilização deste Forno, e analisar suas observações.

Neste Guia do Usuário você encontrará todas as informações necessárias à utilização e cuidados com este equipamento.

Antes de qualquer procedimento leia com atenção este manual.

Isto facilitará todos os passos para o correto manuseio e o melhor aproveitamento do seu Forno.

Havendo qualquer necessidade de informação adicional, sinta-se á vontade, pois Você é nosso cliente.

Entre em contato com o nosso SAC pelo telefone para esclarecimentos sobre Operação, Manutenção e para Solicitar Peças de Reposição.

Serviço de Atendimento ao Cliente

Fone: (+54) 3213-8000/3213-3122
Fax: (54) 3213-8021
http;//www.tomasi.com.br
Max@tomasiequipamentos.com.br

2. Apresentação

O **FORNO DE LASTRO DUPLO A GÁS 1300 LD** foi desenvolvido para assar com rapidez e facilidade diversos tipos de assados.

Este forno, que possui câmara de cozimento de alto rendimento é fabricado em aço inox, é de fácil manuseio e proporciona ótimo desempenho ao assar os alimentos.

Possui dois Lastros para assar. Assim é especialmente indicado para o preparo de Pizzas, onde a combinação do aquecimento dos Lastros e o aquecimento Superior com Queimadores tipo INFRA, resultam na temperatura ideal para o preparo das Pizzas.

3. Características Técnicas

Referência	Altura (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso	Aquecimento	Quant. Pedras
1300-LD	1373 mm	1445 mm	899 mm	193 kg	Gás GLP	06

A Base Inferior também poderá ser fabricada em aço inox mediante consulta prévia.

ⓘ ***É importante no ato da compra do seu Equipamento informar o tipo de uso a que se destina.***

Estas informações irão facilitar para que possamos lhe fornecer o produto que lhe ofereça o melhor desempenho.

4. Segurança

Alguns cuidados são necessários para o manuseio e operação do seu Forno garantindo a segurança do operador.

- **Luvas de Proteção Térmica**

Utilize ao operar o Forno, pois as superfícies estarão aquecidas, assim como o ar no interior da Câmara e suas mãos deverão estar protegidas pare evitar queimaduras.

- **Avental**

Utilize ao operar o Forno. O avental também protege o corpo do operador e suas roupas. Deve ser de material que ajude a isolar do calor, pois durante a operação a porta frontal é aberta constantemente liberando calor na direção do operador.

- **Óculos de Proteção**

Utilize ao higienizar o forno, principalmente no seu interior, para proteger seus olhos de possíveis respingos de material de limpeza.

- **Boné**

Utilize ao operar o Forno para garantir que não caiam fios de cabelo sobre os alimentos e seja preservada a sua qualidade.

- **Máscara de Proteção**

Utilize ao higienizar o Forno, principalmente o seu interior.

- **Luvas de Látex**

Utilize ao higienizar o forno para proteger suas mãos de produtos de limpeza.

AMBIENTE DE OPERAÇÃO

Este equipamento utiliza para o seu aquecimento gás GLP, e NÂO PODE ser instalado em ambientes fechados onde não há renovação de ar, pois este gás é altamente tóxico e pode provocar Intoxicação.

A instalação elétrica no ambiente onde este equipamento irá operar deve estar em perfeitas condições, pois situações de fios elétricos ou outros dos quais possam sair faíscas, quando em contato com o gás GLP poderão provocar explosão causando graves acidentes com risco de morte ao operador.

As instalações de alimentação de gás, sendo elas por rede ou através de botijões, deverão estar de acordo com as normas de segurança e periodicamente vistoriadas por um técnico para garantir que seus componentes estejam em condições de segurança.

Lembre-se: Antes de tudo, o mais importante é a segurança do operador.

Os componentes do Painel de Comando do Forno, assim como o os Queimadores são montados e pré-testados em nossa fábrica. Assim qualquer intervenção nestes componentes somente pode ser feita por um Técnico qualificado para este procedimento.

Quando em funcionamento, este equipamento libera calor e tem as suas superfícies aquecidas. Tome precauções para se proteger, principalmente as mãos, de queimaduras.

Esteja atento aos prazos de validade dos componentes como: válvulas e mangueiras.

Não utilize materiais fora das especificações técnicas. Isto é para sua segurança.

A não observância destes cuidados e precauções poderá causar danos ao equipamento além de acidentes fatais e invalidará a Garantia.

5. Identificação

AQUECIMENTO SUPERIOR
RESISTÊNCAIS INFRA

MANÍPULO DE
BASCULAMENTO DA
PORTA

TERMÔMETRO

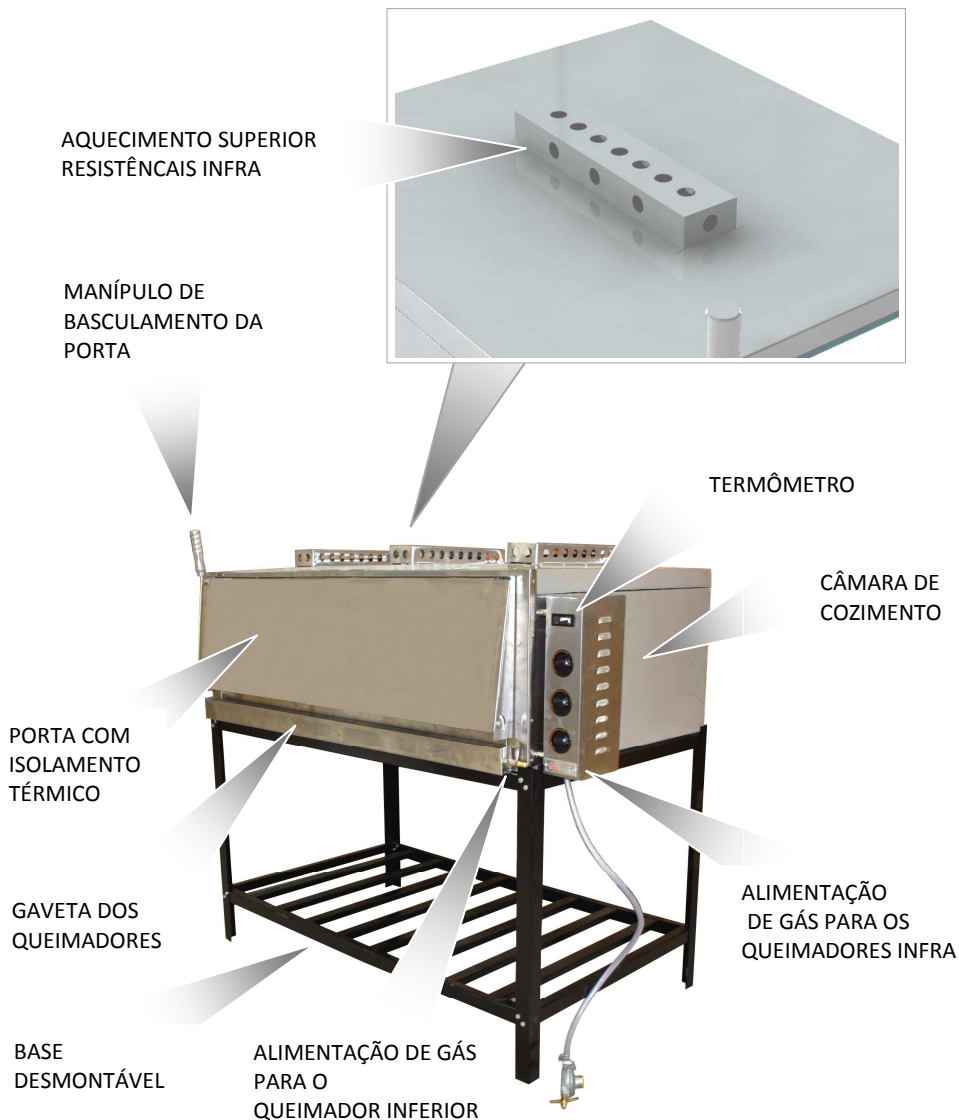
CÂMARA DE
COZIMENTO

PORTA COM
ISOLAMENTO
TÉRMICO

ALIMENTAÇÃO
DE GÁS PARA OS
QUEIMADORES INFRA

GAVETA DOS
QUEIMADORES

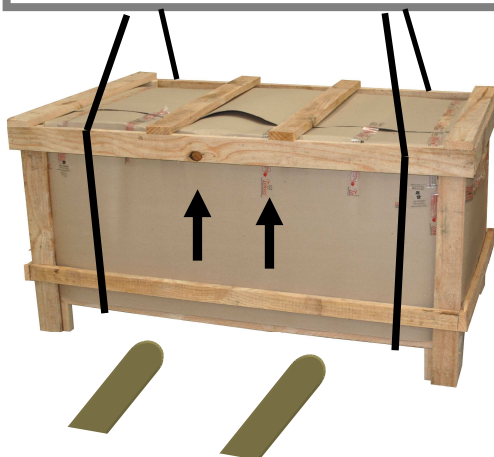
BASE
DESMONTÁVEL

ALIMENTAÇÃO DE GÁS
PARA O
QUEIMADOR INFERIOR

6. *Inspeção de Recebimento*

Verifique as condições de seu equipamento no momento do recebimento.

Se houver indícios de pancadas, quedas ou avarias verifique com os responsáveis pelo transporte e entre em contato com o departamento de vendas da **TOMASI**.

Certifique-se que as embalagens estejam intactas, pois caso contrário algum componente poderá estar danificado.

ATENÇÃO!
Para transportar este Forno suspenda por cabos nas extremidades ou, se for utilizada Empilhadeira, as lanças devem ser inseridas no vão inferior.

EMBALAGEM
DA CÂMARA

Cuidado!
Não Tombar

Cuidado!
As pedras são transportadas em embalagens específicas, cada uma com 03 pedras e devem ser protegidas de pancadas ou quedas, pois isto poderá quebrá-las.

7. *Retirando as Embalagens*

Desmonte as embalagens cuidadosamente para não danificar as superfícies da estrutura do forno.

Certifique-se que não esteja faltando nenhum componente antes de iniciar a instalação.

Se isto ocorrer entre em contato com os responsáveis pelo transporte.

ESTRUTURA DA CÂMARA

ESTRUTURA DA BASE

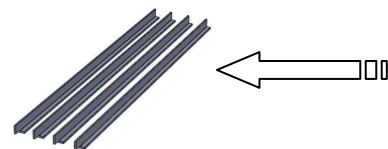
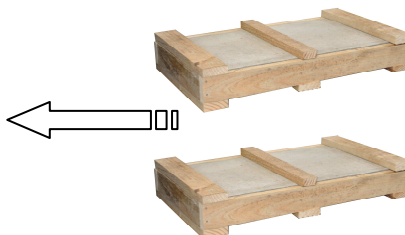
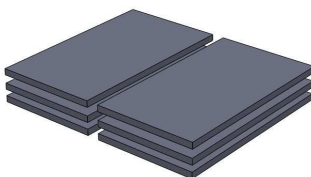
Importante!

Providencie um destino seguro aos materiais das embalagens, e tome precauções para preservar o meio ambiente.

8. Componentes

Estrutura da Câmara	01 pç.
Laterais da Base	02 pç
Base Inferior	01 pç
Longarinas Superiores	02 pç
Parafusos	16 pç
Porcas	16 pç
Arruelas	16 pç
Pedras	06 pç
Apoios das Pedras	04 pç
Kit Mangueira e Válvula	02 pç

KIT FIXAÇÃO MONTAGEM DA BASE

KIT ALIMENTAÇÃO DE GÁS

APOIO PEDRAS

PEDRAS

Desmonte as embalagens das pedras utilizando ferramenta adequada para desmontar soltando os pregos sem oferecer risco de quebrar as pedras.

9. *Montagem da Base*

Antes de proceder à montagem do cavalete verifique se a quantidade dos componentes confere com a relação indicada a seguir.

Lateral	02 peças
Base Inferior	01 peça
Longarina Superior	02 peças
Parafuso	16 peças
Arruela	16 peças
Porca	16 peças

BASE INFERIOR

LONGARINA SUPERIOR

LATERAL

COMPONENTES DE FIXAÇÃO

PARAFUSO / PORCA / ARRUELA

LONGARINA SUPERIOR

LATERAL

BASE INFERIOR

LATERAL

1. Monte primeiro a Base Inferior nas Laterais sem apertar totalmente os parafusos.

2. Monte as Longarinas Superiores.

3. Monte os componentes observando a correta colocação das arruelas.

4. Nivele e alinhe a estrutura.

5. Aperte totalmente os parafusos.

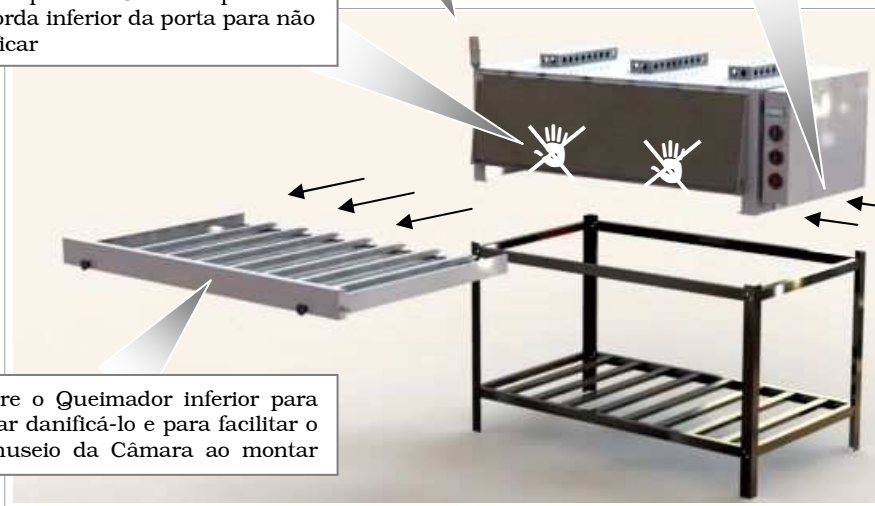
PRONTO! A BASE DO SEU FORNO ESTÁ MONTADA.

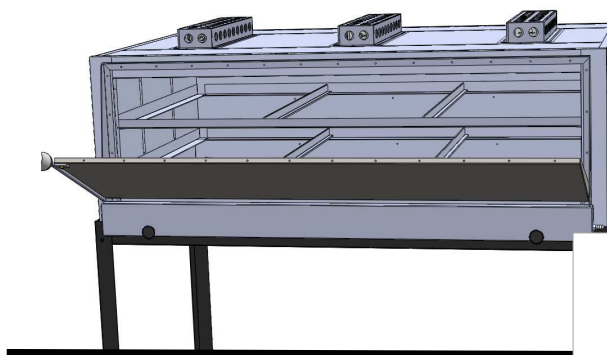
10. Montagem da Câmara

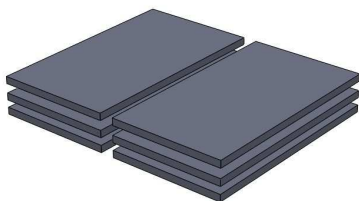
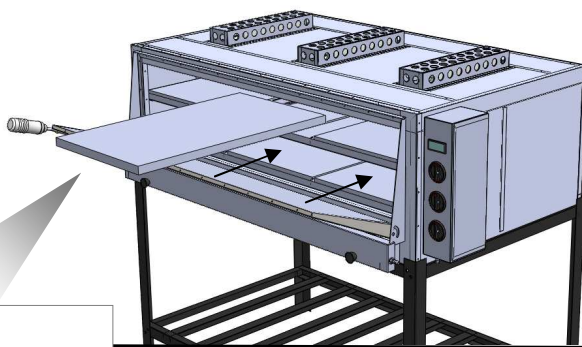
A parte superior do forno (Câmara), é montada sobre o Cavalete-Base.

Posicione a Câmara encaixando no cavalete.

Não suspenda a Câmara apoiando no manípulo da porta para não danificar seu mecanismo de abertura

Suspenda a Câmara pelas laterais

Para suspender o Forno e a base, suspenda sempre inserindo as lanças da Empilhadeira ou cabos de suspensão nas longarinas onde se apóia o Forno.

11. Montagem das Pedras

Os apoios das pedras são montados, três em cada Lastro em distancias iguais.

Monte os apoios com os encaixes para a frente.

Monte as pedras,

Três peças no Lastro Superior
Três peças no Lastro Inferior

12. Instalação

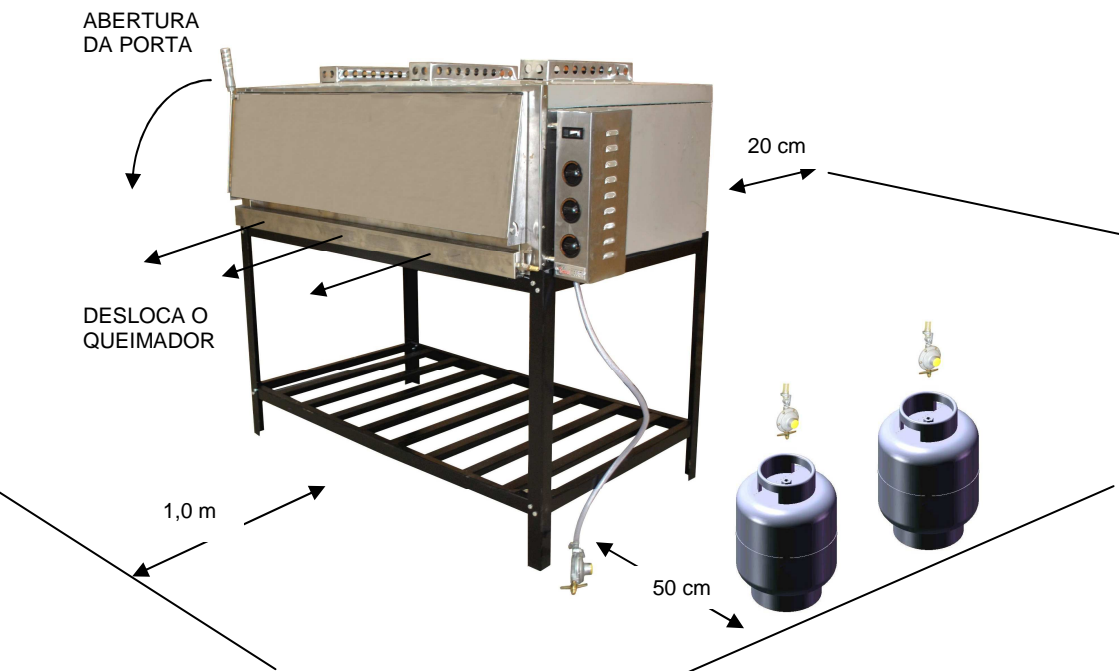
Para que o seu forno funcione corretamente e com segurança, alguns cuidados são necessários ao instalar.

Instale o forno mantendo uma distância das paredes o suficiente para as operações de inspeção, manutenção e limpeza.

ABERTURA DA PORTA

20 cm

DESLOCA O QUEIMADOR

1,0 m

50 cm

☞ Distância mínima necessária na traseira:

20 cm para saída do ar quente

☞ Distância mínima necessária no lado direito:

50 cm para a manipulação dos botijões de gás.

☞ Distância mínima necessária na frente:

1,0 m para operação e abertura da Porta

13. Recomendações para a alimentação de Gás

A mangueira deverá ser fixada sempre com abraçadeiras para segurança.

O tipo de mangueira é a certificada pelo Inmetro com a gravação NBR 8613, em PVC transparente com tarja amarela e prazo de validade;

O regulador de pressão também deve respeitar a norma NBR 8473 e possuir certificado do Inmetro;

O botijão também é construído conforme a norma da ABNT 8460, e para este equipamento a massa mínima é de13 Kg;

Ao adquirir o botijão verifique visualmente as condições de conservação, se possui alguma área enferrujada ou amassada.
Confira também o lacre de garantia do produto. Se estiver violado não instale

Não instale os Botijões de gás em locais fechados com pouca circulação de ar, ou próximo a ralos , pois o gás é mais pesado que o ar e poderá se concentrar ou entrar por esses locais, aumentando o risco de explosão por queima acelerada do gás;

Ao trocar o botijão observe os seguintes cuidados:

- ✓ Verifique se todos os registros dos Queimadores estão fechados;
- ✓ Feche o registro regulador de pressão;
- ✓ Não permita que acendam chama ou acionem qualquer fonte de calor durante a operação de troca;
- ✓ Retire o lacre do botijão e coloque o regulador de pressão ajustando-o sem o uso de ferramentas, para não danificar ou instalar inadequadamente o regulador.
- ✓ Caso perceba qualquer indício de vazamento, confira com espuma de sabão. Não utilize fogo para essa atividade.
- ✓ Abra portas e janelas e não ligue eletrodomésticos ou produza qualquer fonte de calor.
- ✓ Se o botijão estiver vazando e você não puder conter, leve-o para um local arejado para que o gás se disperse no ambiente;
- ✓ O botijão foi projetado para evitar a explosão. Se todos os dispositivos de segurança estiverem funcionando, dificilmente isso acontecerá. Mas é preciso sempre ter o cuidado de não aquecer o botijão ou deixá-lo próximo a fontes de calor;

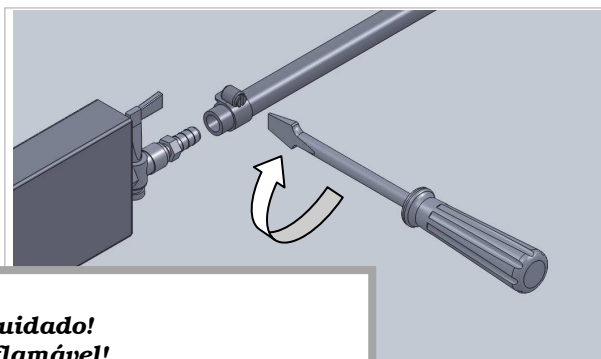
14. Instalação de Gás - com Botijão

Cada Kit de Alimentação de Gás que acompanha o seu Forno é composto de:

- **Válvula**
- **Mangueira**
- **Abraçadeiras**

ALIMENTAÇÃO DE GÁS PARA OS QUEIMADORES INFRA

A mangueira deve ser fixada no conector do Forno apertando corretamente a abraçadeira para garantir que não haja vazamento.

ALIMENTAÇÃO DE GÁS PARA O QUEIMADOR INFERIOR

Cuidado!
Inflamável!

Faça o teste para verificar se existe vazamento de gás apenas com água e sabão.

NUNCA UITILIZE CHAMA DE FOGO!

Verifique o local onde o seu Forno será instalado. Certifique-se que o local seja corretamente arejado.

A instalação de gás deverá ser feita por um técnico qualificado para esta função e observando-se as normas de segurança.

Providencie um botijão de Gás GLP de 13 litros (mínimo)

O botijão de gás deve ser posicionado de forma que não coloque em risco a segurança do operador e a integridade do equipamento.

Conecte a válvula no botijão certificando-se que fique bem fixada e não haja vazamento.

5 Kg

Atenção!

Não utilize Botijão de gás inferior a 13 kg.

Cuidado!

O gás é altamente inflamável! Jamais coloque o botijão próximo a superfícies aquecidas, e mantenha a mangueira condutora de gás protegida do calor para não derreter provocando incêndio.

Cuidado!

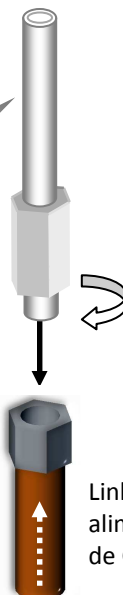
Sempre que o seu Forno não estiver em uso, e após finalizar cada turno de operação feche e mantenha assim o registro de alimentação de gás, pois a pressão exercida e acumulada na mangueira poderá provocar acidentes graves

15. Instalação de Gás - com Rede de Alimentação

Se sua instalação possui uma rede de alimentação de gás verifique com um técnico se esta rede dispõe das características adequadas a este modelo de forno.

Retire válvula que acompanha o Kit de ligação de gás, e conecte a mangueira em um ponto de alimentação próximo, observando-se que a mangueira seja mantida sem dobras e protegida de calor e agentes químicos.

A instalação de gás deverá ser feita por um técnico qualificado para esta função e observando-se as normas de segurança.

Conectar a mangueira
na rede de alimentação de gás.

Importante!
Este equipamento opera com gás a baixa pressão.

Se a rede de alimentação de sua Empresa possui alta pressão, providencie com um Técnico a válvula para a saída em baixa pressão.
Se o forno for ligado em alta pressão os componentes serão danificados.

Linha de alimentação de Gás

Cuidado!
Tome todas as precauções para assegurar-se que a alimentação de gás esteja sem vazamentos pois sendo o gás inflamável,
situações de risco poderão provocar explosão.
Mantenha a mangueira longe das superfícies aquecidas.

16. Limpeza Inicial

Retire a película de proteção qu cobrem as superfícies de aço inox antes d iniciar a operação em seu Forno.

Faça uma limpeza inicial em todo Forno para a retirada de resíduos d fabricação.

Utilize água, esponja e sabão neutro.

Esta primeira limpeza é muito importante para higienizar o seu Forno, pois impurezas geram bactérias que irão contaminar os alimentos.

Limpe cuidadosamente todo o interior do seu Forno.
Para isto utilize luvas de látex para proteger as mãos

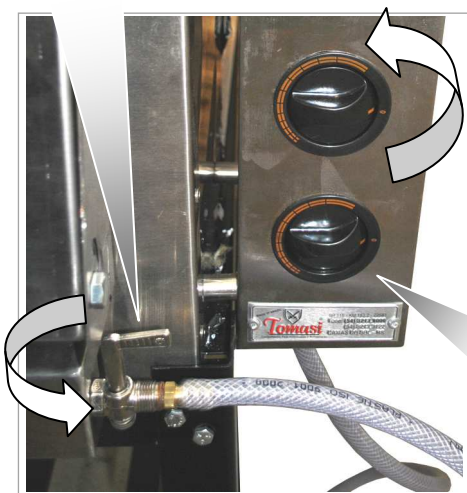
Atenção!

Não utilize nenhum tipo de produto químico para limpar o seu Forno.
Estes produtos poderão atacar as superfícies das chapas internas.
O gás gerado por estes produtos, que ficará retido no interior da câmara pode provocar explosão ao ligar o Forno.

Nunca use jatos de água para lavar o seu Forno, pois isto irá danificar seus componentes internos.

17. Ligando o Forno

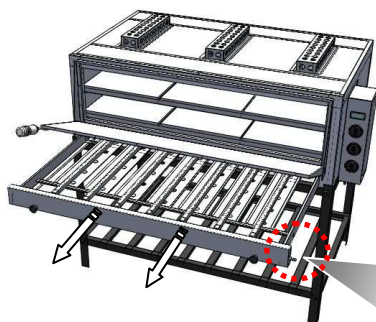
1. Abra a válvula de alimentação de gás.

REGISTRO DE ALIMENTAÇÃO DE GÁS PARA O QUEIMADOR INFERIOR

Após uma verificação final e checagem dos componentes seu forno poderá ser utilizado.

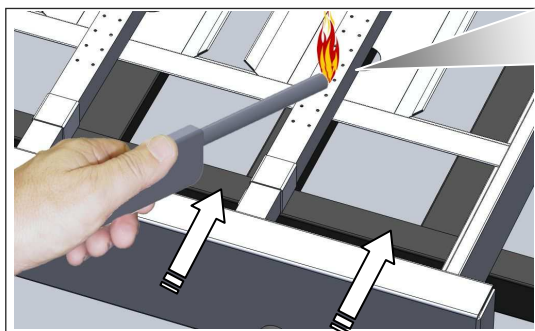
REGISTROS DE ALIMENTAÇÃO DE GÁS E REGULAGEM DA CHAMA PARA OS QUEIMADORES INFRA

Atenção!

Nunca obstrua a entrada de ar renovável e as saídas de calor para não danificar os componentes internos do painel e evitar risco de incêndio.

18. Acendimento do Queimador Inferior

☞ Puxe para fora o conjunto queimador.

☞ Abra o registro de gás e acenda os queimadores aproximando a chama dos orifícios.

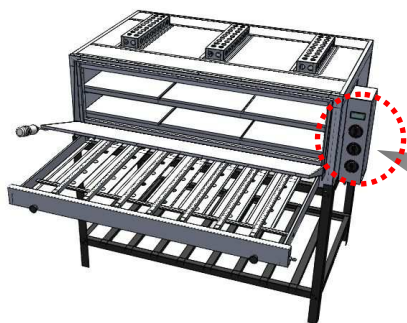
CUIDADO!
Após abrir o registro de gás acenda rapidamente os queimadores, pois o gás já estará se espalhando.

ORIFÍCIOS DE SAÍDA DE GÁS

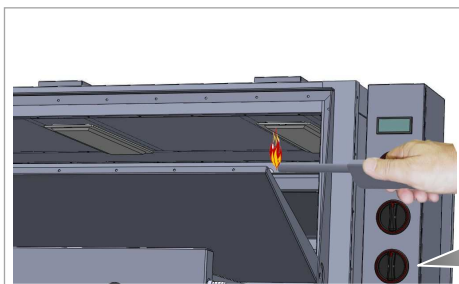
Os tubos queimadores são acesos um a um.

Empurre novamente o queimador para o interior do forno após o acendimento.

Atenção!
Certifique-se que todos os tubos queimadores sejam completamente acesos.

19. Acendimento dos Queimadores Superiores

REGISTROS DE ALIMENTAÇÃO DE GÁS E REGULAGEM DA CHAMA PARA OS QUEIMADORES INFRA

- Gire o Manípulo de alimentação e regulagem de gás.
- Aproxime a chama para o acendimento do Queimador Infra.

A temperatura pode ser ajustada regulando-se a a chama através do registro de alimentação de gás.

Atenção!
Aproxime a chama do queimador e acenda imediatamente após abrir o registro pois o gás já estará se espalhando.

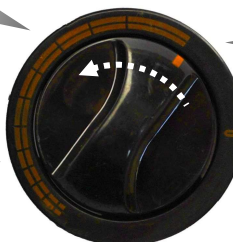
Em caso de falha no acendimento, se sentir cheiro de gás, NÃO ACENDA!
Espere alguns minutos, renove o ar do ambiente, e só então repita o processo.

❒ AJUSTE DAS CHAMAS – QUEIMADORES INFRA

TEMPERATURA DE FUNCIONAMENTO DO FORNO:

ATÉ 300ºC

DESLIGADO

ZONA DE REGULAGEM

ACENDIMENTO CHAMA ALTA

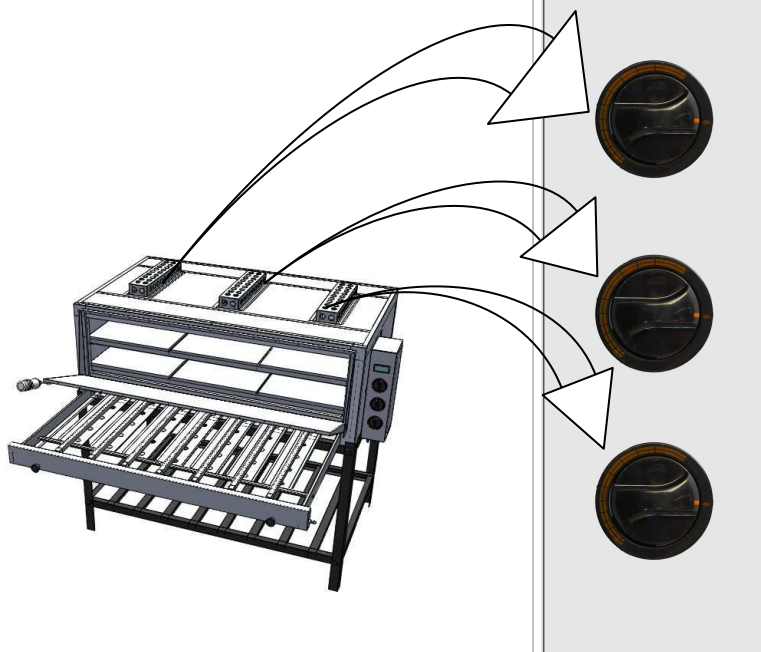
CHAMA BAIXA

NESTA POSIÇÃO DESLIGA A CHAMA

Atenção!

Não utilize no limite da chama baixa, pois irá apagar e mesmo assim haverá liberação de gás podendo provocar explosão.

Cada Queimador INFRA é controlado por um Registro/Regulador.

Utilize a mesma regulagem para os três Queimadores, assim a temperatura interna da Câmara será mais homogênea. e terá um melhor resultado ao assar os alimentos.

O calor gerado nas pedras que são aquecidas pelo queimador inferior, e a combinação com o aquecimento dos queimadores superiores – INFRA, proporcionam que os alimentos sejam cozidos de forma homogênea obtendo-se assim o melhor resultado.

O tempo de aquecimento inicial para a temperatura alcançar 300ºC ocorre em aproximadamente 20 minutos.

A partir de então, a temperatura estabiliza e será mantida para assar.

20. Sequência de Cozimento

1 Após ligar o aquecimento do Forno mantenha a porta fechada até alcançar a temperatura de trabalho : 300ºc

2 Coloque as pizzas no lastro inferior
Deixe assar por 1,10 a 1,20 minutos

*Os tempos pode variar conforme a massa.

3 Após as pizzas estarem assadas por baixo transfira para o lastro superior

4 No lastro superior as pizzas serão assadas por cima no recheio.
Aproximadamente 45 segundos

Nesta etapa gire a posição da pizza para o toque final

Nesta etapa pode ser iniciado mais um ciclo no lastro inferior

21. Cuidados na operação

Após cada período de operação e desligamento do Forno:

Desligue a alimentação de gás

Aguarde o tempo suficiente para o resfriamento

Faça uma limpeza retirando todos os resíduos de alimentos da câmara de cozimento.

Nunca acenda o forno antes de certificar-se que as conexões da mangueira de gás estejam corretamente fixadas e não haja vazamento.

Após finalizar a etapa de trabalho e desligar o forno, feche o registro de alimentação de gás.

Cuidado!
Superfícies aquecidas, Perigo de queimadura

Cuidado!

Não utilize Botijões de gás em posição que não seja vertical.

Perigo de Incêndio

22. Segurança durante a operação

Nunca deixe as crianças operarem este equipamento.

Nunca deverão utilizar este equipamento pessoas que não se encontrem em perfeitas condições físicas e sensoriais e não possuírem conhecimentos e experiência acerca de como utilizar este forno de maneira correta e segura.

Este equipamento foi deve projetado para ser usado exclusivamente para a preparação de alimentos.

Não utilize se houver resíduos de alimentos ou gordura no interior do forno – contaminação com bactérias.

Cuidado com receitas que contém a aplicação de bebidas com teor alcoólico.
Em altas temperaturas os vapores de álcool poderão inflamar-se.

Cuidado, perigo de incêndio! Óleos ou gorduras excessivamente aquecidos inflamam-se rapidamente.
Antes de cada utilização do seu Forno, remova os resíduos de óleos e gorduras.

Cuidado! Durante a operação poderão ser expelidos vapores quentes.
Não toque ou aproxime as mãos das aberturas de ventilação.

Cuidado! Ao abrir o forno poderão ser expelidos vapores quentes.

Cuidado, perigo de queimaduras! O lado interno da porta ficará muito quente durante a operação.Tome cuidado ao abrir o aparelho.

Cuidado, perigo de curto-circuito!
Nunca deixe os cabos de ligação de outros aparelhos elétricos ficarem em contato
com as superfícies deste equipamento. O isolamento dos cabos poderá derreter.

Nunca derrame água para dentro do forno aquecido. Poderão ocorrer danos no seu interior.

Nunca coloque utensílios como madeira ou papelão na base inferior do forno, assim como nenhum tipo de utensílio com liquido inflamável pois o queimador aceso poderá sugar para o seu interior provocando incêndio.

Nunca cubra as aberturas de ventilação do Forno.

23. Manutenção

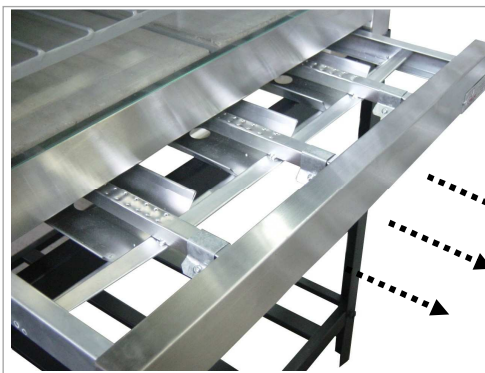
Este forno - TOMASI foi desenvolvido para operar com segurança, eficiência e longa vida útil.

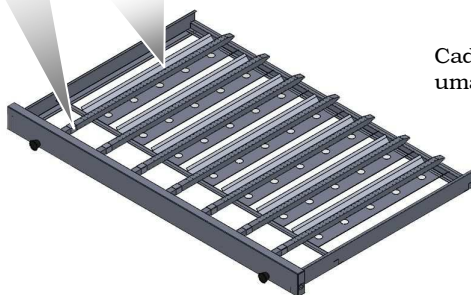
No entanto, para garantir a durabilidade do seu equipamento e a segurança do operador alguns cuidados são necessários.

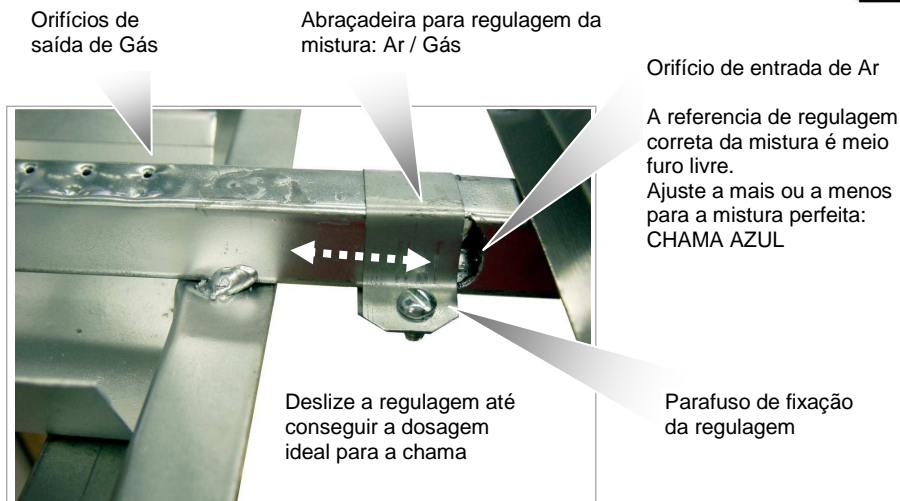
Para sua segurança, Mantenha o registro de alimentação de gás fechado quando o Forno não estiver em uso.

23.1 Regulagem Queimadores

O queimadores são pré-regulados na fábrica. Se houver necessidade de ajustes na chama as entradas de ar no queimador podem ser reguladas.

Para esta operação retire a Gaveta do queimador puxando-o para fora.

Regulagem da Chama

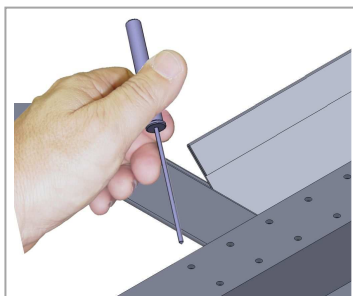
Tubo Queimador

Cada tubo queimador possui uma regulagem da chama.

Esta operação somente deve ser feita por um técnico capacitado para esta função.

Para regular a chama afrouxe o parafuso de fixação e deslize a abraçadeira no tubo do queimador liberando mais ou menos a entrada de ar.

 A chama ideal deve ser azul.

 Após ajustar corretamente, aperte o parafuso novamente para fixar a regulagem.

 Verifique os orifícios de saída de gás dos queimadores.

 Se necessário limpe os mesmos para deixar livre a saída de gás.

Limpe os orifícios utilizando as agulhas para limpeza em bicos de fogões

Faça uma inspeção e limpeza geral no Conjunto Queimador observando os seus componentes.

Após longo tempo de uso e exposição ao calor alguns componentes poderão apresentar desgaste e deverão ser substituídos.

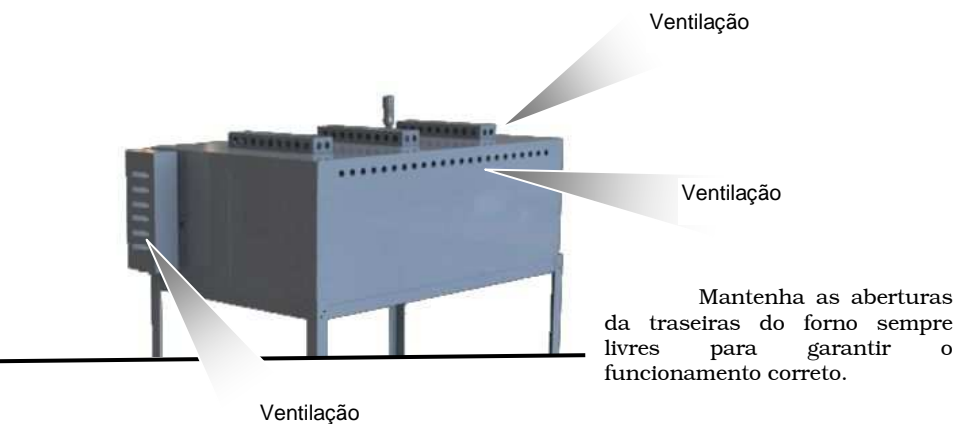
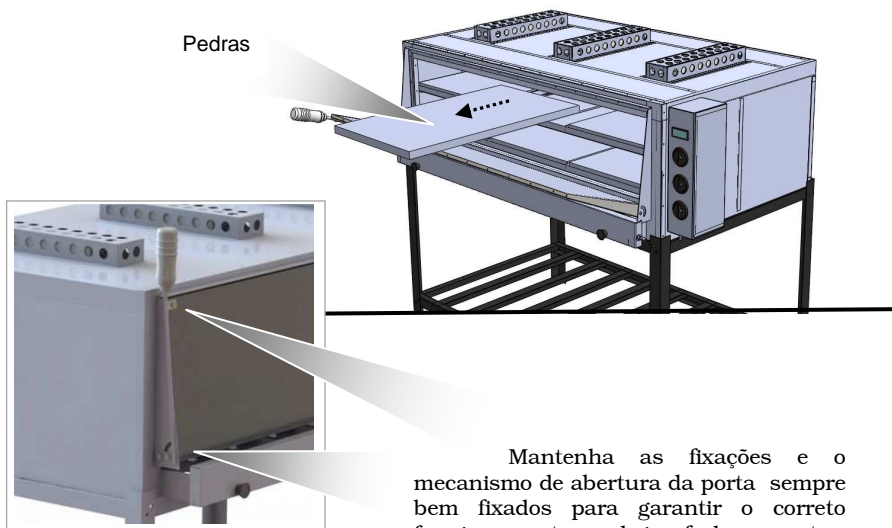
Nunca use jatos de água para lavar o Queimador, pois isto irá danificá-lo.

23.2 Câmara de Cozimento

As pedras de cozimento, com o tempo de uso em altas temperaturas poderão desgastar-se provocando rachaduras.

Quando isto acontecer as mesmas devem ser substituídas.

Mantenha as fixações e o mecanismo de abertura da porta sempre bem fixados para garantir o correto funcionamento ao abrir e fechar a porta.

Mantenha as aberturas da traseiras do forno sempre livres para garantir o funcionamento correto.

24. Limpeza Geral

É muito importante que seu Forno seja mantido sempre limpo, pois ao processar alimentos o acúmulo de bactérias pode gerar contaminação e comprometera a qualidade dos seus produtos.

- **Manchas pesadas:**

Aplique solução de bicarbonato de sódio dissolvido em álcool doméstico (dissolva o bicarbonato até formar uma pasta).

Aplique com pano macio ou escova macia, enxágue com água e passe um pano macio imediatamente para secar.

- **Limpeza Diária:**

Aplique um destes produtos: Sabão, Detergente suave e neutro, ou Removedor a base de amônia.

Dilua em água morna, aplique com um pano macio, enxágue com água e passe um pano macio imediatamente para secar.

Para limpeza diária podem ser usados ainda: ***Jimo Silicone*** em spray
Aplique uma pequena quantidade sobre a superfície e em seguida retire o excesso com pano macio e seco até atingir o brilho desejado.

Nunca utilize produtos abrasivos em qualquer superfície de inox (sapólio, escovas de aço ou esponjas abrasivas.

Ao limpar ou polir o produto não esfregue em movimentos circulares, pois pode causar manchas irreversíveis na superfície da chapa. sempre execute movimentos no sentido do escovamento do aço inox de maneira suave e uniforme,

Após o enxágüe as superfícies devem ser secadas imediatamente. A água contém minerais que mancham as chapas de inox de forma irreversível se este for aquecido molhado e houver evaporação.

Nunca utilize palha de aço para limpeza. O aço comum, quando em contato com o inox, principalmente se estiver úmido pode manchá-lo.

25. Possíveis Avarias e Soluções

AVARIA	CAUSA	SOLUÇÃO
Queimador Inferior não acende	Falta de alimentação de Gás	Verifique o suprimento de Gás e substitua o Botijão. Verifique se o Registro está corretamente aberto.
Queimador Inferior acende parcialmente	Orifícios dos tubos queimadores obstruídos	Limpe os orifícios para liberar a passagem de gás.
A chama do queimador está amarelada	Mistura de Gás / Ar não está correta	Verifique e faça a regulagem conforme descrita na pág. 31
Queimadores Superiores não Acendem	Falta de alimentação de Gás	Verifique o suprimento de Gás e substitua o Botijão. Observe a correta posição dos Manípulos de alimentação e regulagem de gás. Um para cada Queimador.
Queimadores Superiores acendem com chama irregular	Elementos INFRA danificados	Após longo tempo de uso é normal estes componentes se desgastarem ou aparecerem trincas. Substitua então.
Demora em assar A parte inferior	Chama irregular ou amarelada	Verifique a mistura. A chama correta é azul Faça as regulagens conforme pág.31
Demora em assar A parte superior	Elementos INFRA danificados ou regulagem incorreta de Gás	Verifique o estado dos elementos e substitua se necessário. Verifique a mistura. A chama correta é azul Faça as regulagens Observe a correta posição dos Manípulos de alimentação e regulagem de gás

Para soluções de avarias não descritas aqui ou não solucionadas, entre em contato com nosso

Atendimento ao Cliente
Fone: (54) 3213-8000/3213-3122

26. *Certificado de Garantia*

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA**. Assegura aos proprietários de seus produtos garantia contra qualquer defeito de material ou de fabricação que apresentar no prazo de seis meses contados a partir da data de aquisição do primeiro comprador, consumidor, aquisição esta feita na própria empresa ou em seus revendedores.

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA**. Tem exclusividade em dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia e restringe sua responsabilidade a substituição de peças defeituosas, desde que a critério de seu técnico credenciado se constate falha em condições normais de uso.

A mão de obra e a substituição de alguma peça com defeito de fabricação, em uso normal dos produtos, serão gratuitas dentro do período de garantia.

- **CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:**

A garantia fica para os equipamentos eventualmente reparados, modificados ou simplesmente desmontados, assim como para os equipamentos que houverem sido utilizados em desacordo com as especificações e orientação da fábrica.

- **Excluem-se da garantia:**

Desgaste natural, utilização inadequada, efeitos de corrosao, possíveis quebras de vidros, quedas e fogo.
Danos no Transporte não observados no momento do recebimento.

- **Fica extinta qualquer garantia:**

Pelo decurso do prazo de validade.

Pela não observância de qualquer uma das recomendações constantes neste TERMO DE GARANTIA.

Quando não for enviada à fábrica a 2ª via do cupom em anexo, devidamente preenchida, juntamente com a cópia da nota fiscal de venda.

Para qualquer demanda judicial fica eleito o foro da comarca de Caxias do Sul – RS, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
Rodovia BR 116 km 153,2 Nª 22.581
Fone (54) 3213.8000/3213-3122 Fax (54) 3213-8021
Bairro São Leopoldo CEP-95080-050 – Caxias do Sul -RS – BRASIL
http;//www.tomasi.com.br

1ª VIA DO PROPRIETÁRIO
PREENCHER EM LETRA DE FÒRMA

PROPRIETÁRIO:____

ENDEREÇO:____

FONE:____

CIDADE:_______________________________________ESTADO:________

CNPJ:___________________________INSCR.EST:____________________

NOTA FISCAL Nº_____________________DATA:_____________________

EQUIPAMENTO:____

MODELO:____

REVENDEDOR:____

ENDEREÇO:____

CEP:______________CIDADE:_____________________ESTADO:________

____
ASSINATURA E CARIMBO

2ª VIA DO FABRICANTE
PREENCHER EM LETRA DE FÒRMA

PROPRIETÁRIO:____

ENDEREÇO:____

FONE:____

CIDADE:_______________________________________ESTADO:________

CNPJ:___________________________INSCR.EST:____________________

NOTA FISCAL Nº_____________________DATA:_____________________

EQUIPAMENTO:____

MODELO:____

REVENDEDOR:____

ENDEREÇO:____

CEP:______________CIDADE:_____________________ESTADO:________

____
ASSINATURA E CARIMBO

REVENDEDOR:____

ENDEREÇO:____

VENDEDOR:____

FONE:____